KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1931 r. ZESZYT 23.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI.* TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE — *PANI ELŻBIETA.* MLECZARSTWO — *ZOFJA PRAŻMOWSKA.* UTRZYMANIE BIELIZNY STOŁOWEJ, PORCELANY, SZKŁA, SZTUĆCA — *WANDA DOBRZAŃSKA.* OGRÓDKI — OGRODNIK - ARCHITEKT — *STANISŁAW SCHOENFELD.*

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 23 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 15.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister praw ANDRZEJ NAWROCKI.

Umowa o pracę robotników. Praca młodocianych i kobiet. Urlopy pracowników zatrudnionych w handlu i przemyśle.

Do kategorji robotników nie zalicza ustawa służby domowej i dozorców domowych. Umowa o pracę może być zawarta bądź pisemnie, bądź ustnie, a nawet w sposób tylko dorozumiany — przez samo dopuszczenie robotnika do pracy w przedsiębiorstwie.

Umowa zawarta na okres próbny może być *rozwiązana* przez wypowiedzenie w każdej chwili, jednak okres próbny nie może trwać dłużej jak siedem dni. Umowa, zawarta na czas wykonania jakiejś oznaczonej pracy, wygasa z chwilą jej ukończenia; zawarta na czas określony — z nadejściem końcowego terminu; wreszcie dla rozwiązania umowy na czas nieokreślony potrzeba wypowiedzenia jednej ze stron, a wypowiedzenie to musi być dokonane conajmniej na dwa tygodnie naprzód i okres jego winien się kończyć w sobotę, lub w przyjęty w danym zakładzie pracy dzień zapłaty.

Pracodawca nie może wypowiedzieć robotnikowi posady w czasie choroby, o ile wywołana chorobą niezdolność robotnika do pracy nie trwa dłużej jak cztery tygodnie, w czasie ćwiczeń wojskowych rezerwy, oraz podczas ustawowego urlopu. Wyjątkowo, z ważnej przyczyny, lub z winy strony drugiej, tak pracodawcy jak i robotnikowi może służyć prawo rozwiązania umowy niezwłocznie — bez potrzeby przestrzegania zwykłych warunków i terminów; do takich wypadków będą np. należały: niestosowanie się do istotnych warunków umowy, zniewaga, zdrada tajemnicy przedsiębiorstwa i t. p. Tego rodzaju niezwłoczne rozwiązanie umowy może nastąpić tylko w przeciągu siedmiu dni od chwili, gdy strona uprawniona do jej zerwania dowiedziała się o fakcie rozwiązanie uzasadniającym. W takim samym terminie siedmiodniowym pracodawca może od zaraz rozwiązać umowę, jeżeli zajdzie jakiś wypadek siły wyższej, który uczyni wykonywanie pracy niemożliwem na okres conajmniej siedmiodniowy (np. przerwa w dostawie surowców wskutek powodzi).

Wynagrodzenie pieniężne przedsiębiorca obowiązany jest wypłacać w gotówce i nierzadziej jak co dwa tygodnie. Jeżeli umowę zawarto na czas wykonania jakiejś pracy, obliczenie ostateczne odbywa się dopiero po jej ukończeniu, jednak pracodawca powinien w terminach nieprzekraczających dwóch tygodni wypłacać robotnikowi zaliczki, proporcjonalne do części pracy jaka w tych okresach została wykonana. Wypłata wynagrodzenia nie może się rozpoczynać później, jak bezpośrednio po ukończeniu pracy dziennej w zakładzie.

Przedsiębiorca może nakładać na robotników

kary pieniężne, jeżeli są one przewidziane w regulaminie pracy i jeżli robotnik dopuścił się jednego z poniższych wykroczeń:

1. rozmyślnie złe lub niedbałe wykonanie pracy ,oraz umyślne uszkodzenie podczas pracy mienia przedsiębiorcy;

2. nieprzybycie do pracy, opóźnienie i samowolne opuszczenie pracy w godzinach na nią wyznaczonych, o ile te wykroczenia nie są wywołane ważną przyczyną;

3. zakłócenie spokoju publicznego;

4. znajdowanie się przy pracy w stanie nietrzeźwym;

5. nieprzestrzeganie zawartych w regulaminie pracy przepisów o zachowaniu ostrożności.

Karę pieniężną należy nałożyć w przeciągu trzech dni od czasu skonstatowania przekroczenia, przyczem poszczególna kara nie może przewyższać $^{1}/_{4}$ dziennego zarobku robotnika, a suma kar nałożonych między dwiema wypłatami — $^{1}/_{10}$ wypłacanego wynagrodzenia. Ściągnięte kary pieniężne przypadają na cele kulturalno-oświatowe.

Pracodawca obowiązany jest prowadzić *księgi płacy* i inne księgi niezbędne dla kontroli stosunku pracy i przechowywać je przez okres pięcioletni; przedsiębiorca, zatrudniający więcej niż czterech robotników, winien wydać każdemu robotnikowi najpóźniej w siedem dni po rozpoczęciu pracy książeczkę obrachunkową.

W razie śmierci robotnika, który pracował w przedsiębiorstwie conajmniej 10 lat, pracodawca obowiązany jest wypłacić rodzinie, która miała ustawowe prawo do utrzymania i którą zmarły faktycznie utrzymywał, *odprawę* w wysokości wynagrodzenia dwutygodniowego; jeżeli robotnik pracował w przedsiębiorstwie 20 lat lub dłużej, odprawa wynosi wynagrodzenie czterotygodniowe. Odprawa w pełnej wysokości należy się tylko wtedy, jeżeli zmarły pozostawił małżonka i zstępnego, lub zstępnych — w przeciwnym razie odprawa ulega zmniejszeniu do połowy.

Pracodawca obowiązany jest przy wszelkich robotach stosować środki *zapewniające robotnikom bezpieczeństwo życia i zdrowia.* Za wszelkie wykroczenia w tej dziedzinie podlega pracodawca odpowiedzialności karnej.

PRACA MŁODOCIANYCH I KOBIET.

Ustawodawstwo polskie, obok przepisów ogólnych o pracy robotników, wprowadza przepisy specjalne, mające na celu zapewnienie ochrony słabszym kategorjom pracowników, do których zalicza się pracowników młodocianych i kobiety. Do t. zw. „młodocianych“ zaliczamy pracowników obojga płci w wieku 15 — 18 lat. Przyjmowanie do pracy dzieci, które nie ukończyły 15-go roku życia, jest wogóle zabronione.

Osobę, która należy do kategorji młodocianych, *wolno jest przyjąć do pracy* jedynie pod warunkami wskazanemi w ustawie, a mianowicie kandydat musi przedstawić: świadectwo z ukończenia 15 lat; zezwolenie rodziców względnie opiekuna na podjęcia pracy; dowód zadośćuczynienia obowiązkowi szkolnemu; wreszcie, świadectwo wyznaczonego przez inspektora pracy lekarza, że praca, którą młodociany ma wykonywać nie będzie ponad jego siły. Zdrowie młodocianych podlega i dalszej ochronie, bowiem inspektor pracy może w każdym czasie polecić pracodawcy, by ten zarządził bezpłatnie badanie pracowników młodocianych przez wskazanego lekarza; badanie to ma na celu ustalenie czy sposób zatrudnienia nie przekracza sił pracowników młodocianych i nie wywiera ujemnego wpływu na ich rozwój. Jeżli lekarz wypowie się przeciwko rodzajowi spełnianej pracy, inspektor może zabronić zatrudniania młodocianego sposobem dotychczasowym, wskazując jednocześnie rodzaj pracy dla młodocianego odpowiedni.

Zarówno młodociani, jak i kobiety, *nie mogą być zatrudniani* w warunkach, w których praca jest szczególnie niebezpieczna lub szkodliwa dla zdrowia, oraz przy robotach specjalnie ciężkich lub zagrażających moralności i dobrym obyczajom. Oprócz tych ograniczeń o charakterze ogólnikowym, ustawa wyraźnie zabrania zatrudniania kobiet przy transmisjach, dźwiganiu ciężarów, oraz przy procesach chemicznych, oddziałujących ujemnie na organizm.

Młodociani i kobiety muszą mieć zapewniony *odpoczynek nocny* niekrótszy, jak jedenaście nieprzerwanych godzin. W zakładach pracujących na jedną zmianę winien być objęty odpoczynkiem czas między godziną 20-tą i 6-tą, a przy pracy na dwie zmiany — między godziną 22-gą i 5-tą. Od tej zasady zakazu pracy nocnej dopuszczalne są pewne wyjątki, gdy chodzi o młodocianych płci męskiej, którzy przekroczyli 16-ty rok życia, oraz o kobiety powyżej lat 18-tu.

Zatrudnianie pracowników młodocianych *w godzinach nadliczbowych* możliwe jest jedynie wówczas, gdy ze względu na jakieś zdarzenia żywiołowe lub nieszczęśliwe wypadki, jest to niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa pracujących, utrzymania zakładu pracy w całości i t. p., jednakże i wtedy czas pracy młodocianych nie powinien przekraczać 12 godzin na dobę; praca dłuższa jak 12 godzin na dobę dopuszczalna jest tylko w razie prowadzenia akcji ratowniczej.

Przedsiębiorca, w którego zakładzie pracują młodociani, powinien prowadzić osobny ich *wykaz* dla przedstawienia go na żądanie inspektora pracy. Ponadto w widocznem miejscu zakładu pracy

należy wywiesić *spis* pracowników młodocianych ze wskazaniem godzin rozpoczynania i kończenia pracy, przerw w pracy i jej rodzaju.

Gdy w przedsiębiorstwie pracuje więcej jak pięć kobiet, pracodawca obowiązany jest urządzić dla nich *osobne ubieralnie, umywalnie i ustępy,* a w zakładach zatrudniających ponad 100 kobiet, przedsiębiorca winien dla nich utrzymywać *urządzenia kąpielowe i żłobek dla niemowląt.*

Matki karmiące swe dzieci mogą w ciągu dnia roboczego przerwać pracę dwa razy na pół godziny, a czas przerw zostaje do godzin pracy zaliczony.

Kobieta w stanie ciąży może przerwać pracę na 6 tygodni przed przypuszczalnym terminem rozwiązania; przerwanie pracy winno być usprawiedliwione świadectwem lekarskiem. Nie wolno również zatrudniać kobiety w ciągu 6 tygodni po porodzie. Poza tem kobieta pracująca w czasie ciąży może korzystać z odpoczynku, który jednak nie powinien przekraczać 6 dni roboczych na miesiąc. W ciągu wszystkich tych przerw w pracy pracodawca nie może stosunku pracy ani rozwiązać ani wymówić.

URLOPY PRACOWNIKÓW ZATRUDNIONYCH W HANDLU I PRZEMYŚLE.

Pracownik umysłowy po nieprzerwanej pracy w jednem przedsiębiorstwie przez czas sześciu miesięcy *nabywa prawo do urlopu* dwutygodniowego, a po rocznym okresie takiej pracy, prawo do urlopu jednomiesięcznego. Jeżeli pracownik umysłowy, który skorzystał już z wypoczynku dwutygodniowego, nabywa prawo do urlopu jednomiesięcznego w tym samym jeszcze roku kalendarzowym, to nie będzie miał już prawa do uzyskania urlopu pełnego, lecz tylko do dalszych dwu tygodni. Tak będzie, gdy naprzykład pracownik objął posadę z dniem 1-go października 1929 r. i po upływie sześciu miesięcy, to jest w kwietniu 1930 r., otrzymał urlop dwutygodniowy — wówczas po upływie pełnego roku pracy, a więc w październiku roku 1930, będzie mu przysługiwało prawo już tylko do nowych dwu tygodni.

Pracownik fizyczny nabywa po roku nieprzerwanej pracy w jednem przedsiębiorstwie prawo do urlopu ośmiodniowego, a po trzech latach takiej pracy prawo do urlopu piętnastodniowego. Wyjątkowo pracownicy młodociani, uczniowie i terminatorzy już po roku pracy korzystają z urlopu czternastodniowego.

Każdy pracownik, który już raz nabył prawo do urlopu w jakiemć przedsiębiorstwie, ma do niego prawo w każdym roku kalendarzowym. Warunkiem uzyskania prawa do urlopu jest pewien okres *pracy nieprzerwanej* — otóż nie przeszkadzają do nabycia tego prawa przerwy w pracy spowodowane chorobą, nieszczęśliwym wypadkiem i powołaniem na ćwiczenia wojskowe rezerwy; również nie traci pracownik uzyskanego już prawa do urlopu, jeżli umowa, która została przez którąś ze stron rozwiązana, zostanie zpowrotem zawarta przed upływem trzech miesięcy. Poza tym jednym wypadkiem pracownik *traci zawsze prawo do urlopu,* jeżeli rozwiązał umowę sam, albo jeżeli rozwiązał ją pracodawca z przyczyn upoważniających go do rozwiązania umowy niezwłocznie. Gdy pracodawca rozwiązuje umowę z innych przyczyn, winien albo zezwolić pracownikowi na skorzystanie z urlopu w okresie wypowiedzenia, albo też mu za czas niewykorzystanego urlopu zapłacić.

Czas trwania urlopu nie jest zależny od tego czy pracownik pracuje w przedsiębiorstwie codzień, czy też pewnych tylko dni tygodnia.

Odliczanie od urlopu dni pracy opuszczonych bez usprawiedliwienia, dopuszczalne jest jedynie za zgodą pracownika.

Pracownik korzystający z urlopu pobiera przez cały czas jego trwania *normalne wynagrodzenie.* Jeżeli wynagrodzenie uiszczane było akordowo (zależnie od ilości wykonanej pracy), wówczas wynagrodzenie za czas urlopu powinno być równe przeciętnej pracy obliczonej na podstawie ostatnich trzech miesięcy, bezpośrednio poprzedzających urlop. O ile umowa o pracę inaczej nie postanawia, wynagrodzenie za czas urlopu płatne jest zdołu. Pracownik traci całkowicie prawo do wynagrodzenia za czas urlopu, jeżeli w tym czasie pracuje zarobkowo u innego przedsiębiorcy.

Poza pewnemi wyjątkami, pracodawca obowiązany jest w okresie między pierwszym maja a trzydziestym września udzielić urlopu przynajmniej połowie zatrudnionych przez siebie pracowników. *Prawo wzajemnego ustalenia terminu urlopów* przysługuje pracownikom, a zestawiona przez nich lista podlega zatwierdzeniu przez pracodawcę. Zmiana kolejności ustalonych w ten sposób urlopów dopuszczalna jest jedynie za obopólną zgodą pracodawcy i zainteresowanych pracowników. Jeżeli pracownik nie może wskutek choroby rozpocząć urlopu w terminie ustalonym, ma prawo żądać przesunięcia swego urlopu na jeden z trzech następnych miesięcy. W wypadku nieskorzystania przez pracownika z urlopu we właściwym czasie z innej przyczyny, pracownik nie może żądać ani urlopu w innym terminie, ani osobnego wynagrodzenia.

Pracodawca, który nie przestrzega przepisów regulujących prawo pracowników do urlopu, zagrożony jest karą grzywny lub aresztu do jednego miesiąca.

TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA.

Tłuszcze jadalne (dok). *Produkty mleczne.*

Drugą grupę tłuszczów jadalnych stanowią oliwy i oleje. Najwykwintniejsza z nich jest oliwa prawdziwa wyrabiana z dojrzałych oliwek.

Mamy w handlu oliwę francuską i włoską, ta ostatnia jest nieco tańsza, lecz nie dosyć dobrze rafinowana (oczyszczana) łatwo ulega zepsuciu. Oliwa francuska, szczególniej najwyższy jej gatunek t. zw. Huile vierge, o ile pozostaje w naczyniu, w którem ją przygotowano, to jest w oryginalnych, hermetycznie zamkniętych blaszankach, pozostaje zupełnie świeża przez rok cały, byle blaszanki trzymać w niezbyt wilgotnem miejscu. Przelana do butelek jest znacznie mniej trwała, a, o ile butelki były wewnątrz wilgotne, nawet bardzo prędko gorzknie i jełczeje. Oliwa prawdziwa jest jednym z najcenniejszych tłuszczów jadalnych, bardzo strawna, zalecana specjalnie przez lekarzy osobom cierpiącym na wątrobę.

Bezpośrednio po oliwie z oliwek (prowanckiej, nicejskiej i t. p.), można polecić do użytku oliwę z orzechów ziemnych, tak zwanych araszydów (arachides). Francuska, pod nazwą oliwy bordoskiej przychodzi do nas w blaszankach zaopatrzonych zielonym krzyżem, są jednak w handlu duże ilości oliwy orzechowej sprzedawanej na wagę. Jak dotąd jest to produkt zagraniczny, jednak w najbliższym czasie ma powstać duża, polska olejarnia w Gdyni, która ten produkt jeszcze bardziej uprzystępni. Oliwa orzechowa jest doskonała do smażenia ryb i na sosy majonezowe, w których łatwiej się ukręca od oliwy z oliwek. Smak ma bardzo dobry, co nie zawsze się da powiedzieć o oleju Sezamowym, przez wiele restauracji używanym na majonezy. Ten ostatni, ma lekki posmak charakterystyczny, o którym wspominałam, mówiąc o maśle roślinnem. Olej bawełniany i olej z rośliny soja są też używane na majonezy, są jednak ciężko strawne. Kto ma żołądek zdrowy i chce używać oleju w kuchni ma bogaty wybór olejów krajowych, niestety nie zawsze świeżych. Najlepszym smakiem odznaczają się oleje: makowy — jasny, przezroczysty i gorczycowy — ciemno pomarańczowy, oba doskonałe do smażenia śledzi, ryb i różnych ciast postnych: racuchów, blinów i t. p.

Olej konopny, używany w dużych ilościach przez włościan na Kresach wschodnich, ma wyborny, słodkawy smak, o ile jest bardzo świeży. Łatwo jednak psuje się i gorzknie. Te same zalety i wady ma olej słonecznikowy, prędko po wytłoczeniu tak smaczny, że nadaje się nawet do zaprawy sałat i sałatek zielonych i jarzynowych. Ma ładny, złocisty kolor. Jasny, prawie bez koloru jest olej lniany, mniej od innych smaczny. W byłej Kongresówce przeważnie spotykany w handlu ciemno-żółty olej rzepakowy, dosyć wydajny w smażeniu, lecz ciężko strawny i niezbyt smaczny.

Oprócz oliwy i oleju mamy jeszcze dwa rodzaje tłuszczów roślinnych, raczej masło lub szmalec swą konsystencją przypominających. Są to: masło kokosowe i masło kakaowe.

Pierwsze z nich, dobrze znane gospodyniom przed wojną światową, jest tłuszczem absolutnie czystym i bardzo strawnym, znoszącym przy smażeniu bardzo wysoką temperaturę, a zatem niezastąpionym przy smażeniu ryb. Jest śnieżno-białe, twarde i bywa sprzedawane w tabliczkach, jak masło. Od czasu rozpowszechnienia różnych gatunków masła roślinnego, wchodzi do niego, jako najlepsza jego część składowa. Jest bardzo trwałe. Daje się długo przechowywać nie psując się i nie zmieniając smaku.

Masło kakaowe, tłuszcz z ziarn kakaowych, oddzielany z nich przy wyrobie kakao w proszku, stanowi składową część czekolady a głównie czekoladek. W tak zwanej czekoladzie mlecznej znajduje się w wielkiej ilości. Duże zastosowanie ma w cukiernictwie, można go też używać do wypieku ciast, którym chcemy nadać zapach czekolady.

Sprostowanie. W wykładzie 9 na str. 5 zaszedł błąd drukarski, masło roślinne przezemnie polecane nazywa się Ooma a nie Orma, pozatem godnem polecenia jest masło roślinne Damara.

Produkty mleczne.

Z produktów codziennego użytku i koniecznej potrzeby chyba żaden nie bywa tak często i że tak powiem bezczelnie fałszowany — jak mleko.

Jeżeli gęstość i tłuszcz mleka stosunkowo łatwo rozpoznać po smaku, lub przy użyciu aparaciku, o skalach wskazujących zawartość tłuszczu, to wszelkie inne zafałszowania nie dadzą się odkryć bez specjalnej analizy pod mikroskopem.

Dopóki handel mleczny nie zostanie ujęty w karby przez zarządy miejskie lub urzędy zdrowia, dopóki będzie dozwolona sprzedaż niekontrolowanego mleka w brudnych konwiach, dopóty mleko, często zamiast być zdrowym produktem spożywczym będzie roznosicielem zarazków.

Aby zabić w mleku bakterje szkodliwe dla

zdrowia, można je pasteuryzować, sterylizować lub poddawać zagotowaniu. Pierwszy i drugi sposób polega na zagrzewaniu mleka w naczyniach zamkniętych. Przy pasteuryzacji nagrzewamy je do 70°C., przyczem giną bakterje chorobotwórcze, lecz pozostają przy życiu niezbędne dla organizmu ludzkiego witaminy. Sterylizujemy mleko przy 100°C, jednak przy takiej temperaturze ginie większa część witamin. Nakoniec zwykłe ugotowanie mleka wystarcza też do zabicia wszelkich szkodliwych bakteryj wraz z niemi jednak ginie większa część witamin (po polsku życianów). Najzdrowsze jednak i najsmaczniejsze jest mleko surowe, którego jednak tylko wtedy używać można, jeśli pochodzi z pewnego źródła od zdrowych krów i zostało wydojone, odpowiednio ochłodzone i zbutelkowane przy zachowaniu odpowiednich warunków czystości.

Mleko firmowe, w hermetycznie zamkniętych butelkach, daje, do pewnego stopnia, taką gwarancję czystości.

Śmietankę odróżniamy dwóch gatunków, rzadką o mniejszym procencie tłuszczu używaną do kawy i gęstszą, bardzo tłustą śmietankę kremową.

Śmietankę najlepszą robi się ze śmietanki słodkiej, z pod separatora, zakwaszonej w odpowiednio wysokiej temperaturze. Śmietana zbierana ręcznie z zakwaszonego mleka nigdy nie może być tak równa i czysta. Dobra śmietana nie powinna mieć najlżejszej nawet goryczy i być umiarkowanie kwaśna. Śmietana, która się zbiera na wierzchu naczynia, pozostawiając na dnie serwatkę, lub która się burzy, narasta, jest już w stadjum zepsucia lub zafałszowana. Najpospolitszem zafałszowaniem śmietany jest dodanie do niej mąki, co wywołuje właśnie ów ferment gwałtowny, burzenie się, narastanie. Dodatek mąki łatwo jest rozpoznać, rozpuszczając trochę śmietany w wodzie, mąka przy tem opadnie na dno.

Słodką śmietankę często zafałszowują białkiem z jaj, nadającem jej gęstość. Przy zagotowaniu śmietanki białko to się ścina i formuje zawiesiny. Doskonałym produktem, u nas rzadko w handlu spotykanym jest śmietana prasowana, zupełnie pozbawiona serwatki a stąd bardzo wydajna i trwała. Nakoniec gospodynie mające możność jednorazowego, korzystnego nabycia znaczniejszej ilości śmietany mogą ją sobie zlekka odtopić na brzegu blachy, uważając aby się śmietana tylko bardzo lekko ogrzała, po ostudzeniu na dnie naczynia zbierze się serwatka, którą należy odlać do czysta. Śmietanę taką, złożoną do kamiennego garnka, można trzymać bardzo długo, — zimą do paru miesięcy. Jest wyborna do zup, sosów i potraw, zachowując wszystkie zalety smakowe świeżej śmietany i będąc ogromnie wydajną w użyciu.

Trzecim produktem mlecznym jest ser, czy to w postaci świeżego sera — tak zwanego twarogu lub twarożku, czy to w postaci mniej lub więcej tłustych, mniej lub więcej wystałych, mniej lub więcej ostrych serów.

Twaróg otrzymujemy z mleka zsiadłego, lekko ogrzanego, dla wydzielenia zeń serwatki. Zależnie od tego czy poddajemy ogrzaniu mleko nieodtłuszczone, z całą śmietaną, czy też mleko z pod wirówki-separatora, lub bez śmietany ręcznie z niego zebrany, otrzymujemy twaróg tłusty lub chudy.

Twaróg w handlu spotykany jest zawsze robiony z mleka odtłuszczonego, czyli jest chudy. O ile jednak jest świeży, niezepsuty, niezgęściały a tem bardziej niespleśniały, jest bardzo pożywny i gra dużą rolę w kucharstwie. Rozmaite serki i twarożki świeże znane pod nazwą śmietankowych, z nich najbardziej znane demi-sel, petit-suisse, są połączeniem świeżego twarogu z pewnym dodatkiem śmietany, niektóre z nich robią się z mleka słodkiego ściętego zapomocą podpuszczki, — wyciągu z żołądka cielęcia ssącego.

Z mleka niezbieranego robią się tak zwane sery tłuste, które zwykle przychodzą do handlu lekko obsuszone. Sery tłuste po obsuszeniu nie twardnieją na kość jak sery z mleka zbieranego, pozostają kruche i słoiste. Czem są słoistsze tem więcej zawierają śmietany.

Większość serów wyrabia się ze słodkiego mleka zapomocą wyżej wymienionej podpuszczki. Skład mleka, temperatura w której ser się robi, i w której dojrzewa, sposób solenia i przechowywania go stanowią o jego gatunku. Specjalną grupą, bardzo ostatniemi czasy używanych serów, stanowią sery gotowane. Do nich należy przedewszystkiem ser gotowany z twarogu podległego lekkiej fermentacji, tak zwanemu zgliwieniu, przez wiele gospodyń wyrabiany w domu, najczęściej z dodatkiem kminku.

Pozatem sery ementhal i tylżycki sprzedawane w długich bryłach, lub też w porcyjnem opakowaniu w małych pudełeczkach.

Nie należy tych serów mięszać z tak zwanemi gomółkami, które są wyrabiane ze świeżego twarogu z dodatkiem ostrego, suchego sera, lub z sera twardego z dodatkiem śmietany, zawsze kminku, obsuszane a następnie poddawane fermentacji w zamkniętych naczyniach.

Pozatem mamy sery ostre, mocno sfermentowane lecz miękkie, z których najbardziej znane są: Brie i Camembert. Do niedawna tylko z zagranicy sprowadzane, dzisiaj już w wielu serowarniach wyrabiane w bardzo dobrym gatunku. Jeszcze dotąd jednak produkujemy ich zbyt mało, a wypisujemy zbyt dużo z terytorjum Wolnego miasta Gdańska, skąd, dzięki specjalnej umowie, wszystkie produkty spożywcze przychodzą do Polski bez cła, co spowodowało założenie przez szereg firm czysto niemiec-

kich większych fabryk w Oliwie i innych okolicach Gdańska.

Sery owcze są natomiast czysto polską specjalnością, mamy serki owcze świeże i bardzo mocno obsuszone, bodaj czy nie obwędzone, suche i ostre, w kształt grubego wrzeciona urobione serki zakopiańskie.

Z serów wystałych niezbyt ostrych spotykamy najczęściej w handlu: ser szwajcarski, — w swej ojczyźnie zwany Emmenthaler. Ponieważ oryginalny ser szwajcarski jest bardzo drogi, najczęściej jego miejsce zastępuje, bardzo dobra zresztą imitacja Gdańska.

Podobny do niego jest włoski i francuski gruyère.

Doskonałe krzyżowe sery są: ser Trapistów, w smaku zupełnie francuski, drugi Port-Salut przypominający i wyborny, oddawna znany ser litewski. Ser holenderski, w przekroju pomarańczowy o skórce amarantowej, przeważnie krajowy, jest słabą namiastką, do nas prawie niedochodzącego prawdziwego, edamskiego sera. Nakoniec krajowy ser śmietankowy, o ile jest tłusty i dobrze wystały, jest smaczny i zdrowy. Nakoniec do tej grupy, zaliczany ser tylżycki, przeważnie pochodzenia gdańskiego.

Pozostają sery ostre wystałe: bardzo tłusty, ciężko strawny, zielonymi niteczkami pleśni przerośnięty Roquefort, kruchy angielski Chester, okropny w zapachu, lecz przez amatorów wysoko ceniony limburski, nakoniec podstawa smaku włoskiej kuchni parmezan, u nas też głównie do zaprawy potraw w wykwintniejszej kuchni używany. W codziennem użyciu stary, suchy ser litewski nieźle go zastąpić może. Również do użytku kuchennego nieoceniony jest zielony serek ziolowy, zdrowszy od innych serów, gdyż ostry smak swój zawdzięcza nie długiej fermentacji lecz ziołom w skład jego wchodzącym z foenum grecum na czele.

Nie mogę też wyliczyć wszystkich znanych gatunków serów, rynek francuski liczy ich przeszło trzysta. Zdaje mi się jednak że wymieniłam prawie wszystkie spotykane w Polsce, co dla orjentacji przeciętnej gospodyni wystarczyć powinno.

GRUPA XIV. WYKŁAD 1.

MLECZARSTWO

ZOFJA PRAŻMOWSKA.

Obecnie znajomość mleczarstwa w zakresie gospodarstwa domowego staje się coraz rzadziej potrzebną, gdyż z roku na rok wzrasta liczba mleczarń we wsiach i miasteczkach i bezwzględnie odstawianie mleka, a nabywanie śmietanki, masła i t. d. najlepiej się kalkuluje. Jednak w wielu razach gdy zależy nam na otrzymaniu produktów doskonałej jakości, albo gdy z jakichkolwiek przyczyn nie możemy lub nie chcemy handlować z mleczarnią, musimy mleko przerabiać na żądane produkty we własnem gospodarstwie.

Mleko krowie i przetwory z niego otrzymywane, są dotychczas jednym z głównych środków odżywczych. Jednak zarówno wartość odżywcza jak i zdrowotna, mleka, śmietanki i t. d. zależy od b. wielu czynników. Przeciętny skład chemiczny mleka otrzymanego od krowy jest następujący:

wody	87.5%	—	89.5%
tłuszczu	2.7%	—	4.5%
ciał białk.	3.0%	—	4.0%
cukru mlecz.	3.6%	—	4.5%

poza tem mleko zawiera od 0,6% do 0,9% soli mineralnych i witaminy.

Dobra robota mleczarska polega na otrzymaniu jaknajlepszej jakości produktów z dobrego mleka, jednak nie jest w stanie poprawić jakości samego mleka.

Dobre mleko otrzymujemy przy odpowiedniem żywieniu i umiejętnej pielęgnacji krowy. Niektóre pasze skarmiane w zbyt dużej ilości wpływają ujemnie na smak i zapach mleka i masła. Np. brukiew nadaje mleku smak gorzkawy, nać buraczana powoduje wielką twardość masła, inne rodzaje zielonej paszy i pastwisko czynią masło b. miękkiem. Zmarznięte ziemniaki nawet w b. małej ilości zadawane, obniżają smak mleka.

Mleko już udojone ogromnie łatwo przejmuje wszelkie zapachy, a poza tem ulega zakażeniu różnemi bakterjami, które powodują wady mleka niemożliwe później do usunięcia. Zarówno więc dla hodowcy jak i dla mleczarza ogromnie ważną sprawą jest czystość obory i krów.

Obora musi być widna, dostatecznie przewietrzana (przy temp. 12 — 15° C.), ściółka sucha. Krowy muszą być czysto utrzymane, co zależy głównie od świeżości, a zatem częstego podściełania ściółki. Jednak to nie wystarcza, i należy krowy codziennie dokładnie czyścić szczotkami. Czyszczenie krów wpływa dodatnio na mleczność krów, natomiast czyścić zgrzebłem lub myć zimną wodą powinno się tylko w razie koniecznej potrzeby. Zawartość tłuszczu w mleku jest zasadniczo cechą indywidualną krowy, zależy w dużym stopniu od jej rasy, pochodzenia, wieku, jednak pod wpływem racjonalnej hodowli i pielęgnacji wzrasta nie-

tylko mleczność krów, ale i % tłuszczu. Specjalnie duże znaczenie dla otrzymania tłustego mleka ma sposób dojenia krowy. W organiźmie krowy wytwarzają mleko dwa gruczoły mleczne prawy i lewy, wewnątrz oddzielone, a tylko zewnątrz okryte skórą, jako jedno wymię o czterech strzykach. Dojenie t. j. opróżnianie wymienia powoduje tworzenie się coraz większej ilości mleka i tłuszczu.

Normalna pojemność wymienia wynosi 3 litry podczas, gdy wiele krów daje przy jednym udoju odrazu kilkanaście litrów.

Prawidłowe dojenie polega na jednoczesnem zdajaniu prawego i lewego strzyku t. zw. dojenie na krzyż, aby pobudzić do pracy jednocześnie oba gruczoły. Przytem należy doić pełną ręką stopniowo naciskając strzyk palcami obejmującemi go wyżej i ściągając mleko resztą palców, a nie rozciągając nadmiernie strzyków. Doić należy szybko, bez przerw i bardzo starannie wydajać do ostatnich kropli, gdyż te zawierają najwięcej tłuszczu. Pozostawianie mleka w wymieniu stopniowo obniża mleczność krowy i procent tłuszczu.

Ze względów wyżej omówionych specjalnie przy czynności zdajania krów zwracamy uwagę na wielką czystość. Niezależnie od czyszczenia krów, wymię przed każdym udojem obmywamy letnią wodą i wycieramy dokładnie suchą ścierką. Osoba dojąca musi mieć czysty fartuch i czyste ręce. Wielkiej uwagi wymaga czystość zarówno naczyń używanych do doju jak i przy dalszej robocie w mleczarni. Wszelkie naczynia drewniane i metalowe po każdem użyciu spłókujemy najpierw zimną wodą, później gorącą i suszymy w miejscu możliwie przewiewnem lub na słońcu, a przechowujemy zawsze w suchęm. Do szorowania naczyń i przyrządów drewnianych używa się szczotek ryżowych, do naczyń blaszanych — szczecinowych. Dezynfekujemy mlekiem wapiennem przez 20 minut, poczem spłókujemy gorącą wodą. Naczyń mleczarskich wogóle nie wycieramy ścierkami. Wydojone mleko, przelewając ze szkopka do automatycznego miernika lub innego naczynia, odrazu cedzimy i wynosimy z obory. Są różne rodzaje cedzideł, niektóre np. „Ulax“ b. rozpowszechnione cedzidło z podwójnem sitkiem metalowem i watą, którą za każdym razem zmieniamy, jest bardzo dokładne, ale oczywiście kosztowne w użyciu. Ze zwykłych sposobów cedzenia najpraktyczniejsze jest cedzenie przez lnianą szmatę, którą zawsze można wyprać czy wygotować.

Największa czystość i umiejętne postępowanie z mlekiem nie uchronią go przed zakażeniem rozmaitemi drobnoustrojami. Obok bakteryj mających znaczenie dla roboty mleczarskiej, powodujących wady mleka, lub przemianę cukru mlecznego i ciał białkowych, znajdujemy w mleku wielką ilość bakteryj chorobotwórczych.

Najłatwiej strawnem jest i największą wartość odżywczą ma mleko surowe, byłoby więc w tej postaci najracjonalniejszem pożywieniem, gdyby nie obecność zarazków. Przegotowanie mleka, utrwala jego własności, zabija bakterje, ale też i witaminy. Jeśli zależy nam specjalnie na wartości odżywczej mleka przeznaczonego na konsumcję w obrębie własnego gospodarstwa, możemy poprzestać na pasteryzacji mleka t. j. podgrzewaniu go przez 10 minut do temp. 70 — 80° C. lub przez 20 min. do 60° C.

W tych temperaturach i podanym okresie czasu giną bakterje groźnych dla zdrowia ludzkiego chorób, a mleko nie traci wartości odżywczej. Ten sposób postępowania z mlekiem jest odpowiedni tylko dla mleka, które ma być zużyte na miejscu, pasteryzowanie mleka przeznaczonego na dalszy transport musi się odbywać dokładniej i wymaga specjalnych urządzeń (wyjaławiaczy).

Mleko wyniesione z obory po udoju, jeśli nie mamy go odrazu gotować, pasteryzować lub odwirowywać, należy zaraz szybko schłodzić do możliwie niskiej temperatury, celem zahamowania działania bakteryj. Jeśli posiadamy odpowiednie urządzenie chłodzimy do temp. trochę niżej 10°C, w której ich rozwój zupełnie ustaje, w braku chłodnika ustawiamy naczynia z mlekiem do zbiornika z zimną wodą lub wprost do piwnicy.

Śmietanka, masło, sery.

Dla wielu celów gospodarskich potrzebne nam jest wydzielenie tłuszczu z mleka t. j. oddzielenie śmietanki od mleka odtłuszczonego. Tłuszcz nie jest rozpuszczony w mleku, ale znajduje się w niem w postaci zawiesiny lub bardzo drobniutkich, różnej wielkości, lecz gołem okiem niedostrzegalnych, kuleczek.

Najprostszym sposobem wydzielenia śmietanki jest pozostawienie mleka w spokoju przez parę godzin, a tłuszcz jako lżejszy ustoi się na powierzchni i da zebrać. Jednak wtedy otrzymane „mleko zbierane“ będzie odtłuszczone tylko częściowo.

Dokładnie odtłuścić mleko możemy tylko na wirówce. Istnieje bardzo wiele systemów specjalnie małych, poruszanych ręcznie wirówek przystosowanych do małego gospodarstwa. W Polsce najbardziej rozpowszechnione i najlepsze są wirówki szwedzkie Alfa, belgijskie Melotte i finlandzkie Lacta. Każda z nich różni się trochę budową części składowych, wymaga więc innego sposobu zestawienia. Każda firma sprzedająca wirówkę załącza dokładną instrukcję obchodzenia się z daną maszyną, i do tej instrukcji należy się ściśle stosować. Wirówka wymaga inteligentnej i umiejętnej obsługi. Jednym z najważniejszych warunków dobrego i długiego jej działania, jest utrzymanie we wzorowej czystości wszystkich jej części. Wirówka

po każdem użyciu musi być natychmiast rozłożona, wszystkie części umyte i obsuszone. Oliwić należy wirówkę według instrukcji specjalną oliwą wirówkową.

Najdokładniej odwirowywuje się mleko wprost po udoju w temp. 35 — 40° C., jeśli musimy odwirowywać mleko przewożone lub przestałe musimy je koniecznie podgrzać do tej temperatury. Mleko o temp. niższej lub wyższej, albo przegotowane, odwirowywuje się niedokładnie.

Procent tłuszczu w śmietanie jest proporcjonalny do jej gęstości. Zależy od procentu tłuszczu odwirowywanego mleka, poza tem od jego temperatury, szybkości wirowania i nastawienia śrubki śmietanowej. Stosując się dokładnie do instrukcji postępowania z daną wirówką otrzymujemy żądaną gęstość śmietanki. T. zw. w handlu śmietanka kawowa zawiera 8 proc. — 15 proc. tłuszczu i śmietanka kremowa od 20 proc. — 30 proc. tłuszczu. Dalsze postępowanie ze śmietanką, zależy od tego do czego nam jest potrzebna. Dla utrwalenia jej własności np. dla przewozu konieczne jest jej szybkie schłodzenie do 6 — 8 st. C.

Pasteryzowanie śmietanki wykonujemy zupełnie tak, jak pasteryzowanie mleka. Dla przerobu śmietanki na masło poddajemy ją najpierw procesowi kwaśnienia, gdyż obecnie zaniechano zupełnie wyrobu masła ze słodkiej śmietanki. Masło z kwaśnej śmietany jest trwalsze, równie dobrego smaku, a jego wyrób ekonomiczniejszy.

Jakość masła zależy w równym stopniu od jakości mleka jak dokładnej i czystej roboty. Prawidłowe zakwaszenie śmietanki polega na tem, aby używać jako zakwasu kwaśnego mleka.

Przy wyrobie masła na wielką skalę w mleczarniach używają w niektórych wypadkach czystych kultur bakteryj do kwaszenia.

Nigdy jednak nie można uzyskać dobrej jakości kwaśnej śmietany, jeśli stosujemy zakwaszanie maślanką lub zakwaszanie samoistne t. j. pozostawienie śmietanki w wyższej temperaturze na 24 — 48 godzin, aż sama skwaśnieje.

Do kwaszenia i przechowywania śmietany najodpowiedniejsze są naczynia kamienne.

Zakwas przygotowujemy z jak najczyściej wydojonego mleka pasteryzowanego pełnego lub chudego w ilości 5 — 10 proc. Zostawiamy je w bardzo czystem naczyniu kamionkowem, aż do odpowiedniego skwaśnienia. Można też tym zakwasem zakwaszać następne porcje mleka przeznaczone do zakwaszania śmietanki.

Szybkość kwaśnienia śmietany zwiększa się w wyższej temperaturze, jednak ta temperatura nie powinna przekraczać 16 st. C. Dostateczną kwasotę śmietany rozpoznajemy, gdy przy przelewaniu nie widzimy pęcherzyków powietrza. Natomiast jeśli tworzą się grudki sernika, to świadczy o przekwaszeniu śmietany. Do wyrobu masła mamy różne rodzaje masielnic. Z używanych u nas najpraktyczniejsze są drewniane masielnice Victoria. Robienie masła w rezultacie b. proste i łatwe wymaga jednak dużej praktyki.

Śmietana powinna zawierać koło 24 proc. tłuszczu, być dostatecznie kwaśna, ale nie przekwaszona, masielnicę napełniamy do $^1/_3$ jej pojemności i powoli rozpoczynamy kręcenie. Najważniejszym warunkiem szybkiego zmaślenia się śmietany, jest robota w odpowiedniej temperaturze, jednak trudno podać jej wysokość, gdyż zależy to zawsze od temperatury otoczenia. W praktyce stosujemy 8 st. C. jako najniższą, a 17 st. C. jako najwyższą. Śmietanę doprowadzamy do odpowiedniej temperatury, tylko przez ogrzewanie lub ochładzanie w zewnętrznym zbiorniku. Nigdy nie należy dolewać wody ciepłej lub zimnej czy lodu do śmietany, gdyż zakażamy ją bakterjami. Przy prawidłowej robocie i wszystkich pozostałych czynnikach sprzyjających powinna robota masła trwać 45 — 60 min., a masło „wypaść“ drobnemi, suchemi krupkami. Po wyjęciu sitem z masielnicy płóczemy je najdokładniej na misce czy niecce zimną, czystą wodą. Jeśli mamy bardzo złą wodę, która mogłaby obniżyć smak masła, rezygnujemy zupełnie z płókania, zostawiając masło na misce w chłodnem miejscu, aż maślanka ocieknie. Przenosimy na wygniatarkę i wygniatamy masło dopiero po ukończonem wypłókaniu czy ocieknięciu, w przeciwnym razie wgniatamy wewnątrz krupek masła, maślankę i wodę, co ujemnie działa na jakość masła. Czas wygniatania zależy od tego, jakiej struktury masło zostało wyjęte z masielnicy, prawidłowo zmaślone ziarniste, wygniata się szybko, maziste nie poddaje się wygniataniu. Należy uważać, aby masła nie przegniatać zbyt długo, staje się wówczas łojowate, matowe bez połysku. Jeśli mamy zamiar solić masło, czynimy to między jednem, a drugiem wygniataniem używając soli tylko śnieżno białej, drobnoziarnistej w ilości 2 — 3 proc. Masło niesolone nie nadaje się do dłuższego konserwowania. Prawidłowo zrobione, dobrej jakości, solone masło możemy przechowywać 4 — 6 miesięcy w następujący sposób: ubijamy szczelnie świeże masło w naczyniach kamionkowych prawie do pełna, następnie zalewamy warstwą na 2 cm. grubą masła topionego, zakrywamy odpowiednio wykrajanym papierem pergaminowym i zalewamy znowu warstwą wosku lub parafiny. Przechowywujemy w suchem, przewiewnem miejscu.

Dłużej jeszcze, bo blisko rok, można przechowywać masło przetopione również w kamionkowych słojach pokrytych pergaminem i parafiną.

Maślanka jest b. zdrowym pokarmem i ma dużą wartość odżywczą, powinna więc być spoży-

wana, jako taka, zwłaszcza, że ser z niej otrzymywany nie jest dobry.

Twaróg otrzymujemy z mleka pełnego lub odtłuszczonego. Wyrabiamy go jednakowo. Mleko przeznaczone na twaróg skwaszamy, dodając doń trochę mleka już zsiadłego jako zakwas i zostawiając w cieple. Temperatura kwaszenia nie powinna przekraczać 40 st. C. Gdy mleko zupełnie się zsiądzie, oddzieli od serwatki i ścianek naczynia, przelewamy je na sito, czy durszlaki aby dobrze odciekło. Należy uważać, aby twaróg nie był z przekwaszonego mleka. Sery odciskamy w specjalnie zrobionych prasach lub wprost między deskami w lnianych woreczkach. Do przechowywania nadają się tylko twaróg i sery suszone.

ZADANIE Nr. 12.

1) Od czego zależy jakość przetworów mlecznych?

2) Jaki wpływ jest pielęgnacji bydła na jakość mleka?

3) W jakich warunkach dokładnie odwirowywujemy mleko?

4) Jaką śmietanę bierzemy do zmaślenia?

5) Jaki jest prawidłowy wyrób masła w masielnicy i dalsze postępowanie z nim.

6) Sposoby przechowywania masła, od czego zależy jego trwałość.

7) Obchodzenie się z przyrządami i naczyniami mleczarskiemi.

GRUPA VII. WYKŁAD 5.

UTRZYMANIE BIELIZNY STOŁOWEJ PORCELANY, SZKŁA, SZTUĆCA

WANDA DOBRZAŃSKA.

Sztuciec.

W każdym dostatnio zagospodarowanym domu powinien znajdować się komplet sztućca codziennego, ilościowo dostosowany do liczby domowników z pewną nadwyżką, która uchyla konieczność sięgania do zapasów przy każdej okazji.

Poza sztućcem codziennym wchodzi jeszcze w skład inwentarza domowego sztuciec ozdobny, którego używamy do nakrywania stołu przy wyjątkowych okazjach.

Omówimy przedewszystkiem sztuciec codzienny pod względem części składowych mniej skomplikowany, dostosowany do jadłospisów skromniejszych.

Składa on się przeważnie z następujących sztuk:

Łyżki do zupy;

Łyżeczki deserowe (wielkość pośrednia pomiędzy łyżkami do zupy, a łyżeczkami do herbaty. Łyżki deserowe podaje się do kompotów i legumin);

Łyżeczki do herbaty;

Łyżeczki do czarnej kawy;

Noże — widelce.

Nożyki — widelczyki deserowe.

Nożyki i widelczyki do owoców.

Łyżka wazowa.

Łyżki i widelce półmiskowe.

Dwie pary garniturów do sałaty (łyżka i widelec).

Jak już wyżej wspominałam praktycznie jest posiadać sztuciec codzienny w ilościach wykluczających częste dokompletowywanie go sztućcem ozdobnym, poszczególne sztuki którego niszczą się prędzej, niż te rzadko używane, a przy braku dozoru i łatwo „zarzucają". Zniknięcie deserowej łyżeczki, widelczyka, nożyka, spowodowane niedbalstwem jest codziennym objawem w wielu domach. Pomijając możliwość przywłaszczenia sobie przez kogoś sztuk srebra, czy platerów, błąkających się po stołach kuchennych wiemy z praktyki ile razy drobne sztuki sztućca nikną, jak kamfora, a nie zareklamowane odrazu nigdy się już nie odnajdują.

Z powyższych przyczyn zapobiegliwa pani domu powinna sprawdzać ilość sztućca codziennego raz na tydzień, nawet jeżeli jest w tem szczęśliwem położeniu, że posiada sumienną i dobrze wyszkoloną służbę.

Trwałość sztućca zależy przedewszystkiem od umiejętności obchodzenia się z nim to znaczy: mycia, czyszczenia i przechowywania.

Sprzątnięte ze stołu jadalnego łyżki, noże, widelce noszące na sobie ślady potraw nie powinny nigdy czekać godzinami na umycie.

Sama technika zmywania sztućca różni się też od zasad mycia porcelany i szkła.

Przystępując do zmywania sztućca przedewszystkiem segregujemy go. Noże, widelce (o ile te ostatnie nie są zrobione z jednego kawałka metalu, a ujęte w oprawę), jak również i łyżki oraz widelce do sałaty wykonane z kości słoniowej lub drzewa, a oprawione w metal, myjemy oddzielnie, zmywając z nich kilkakrotnie ślady pokarmów letnią wodą. Sztućca ujętego w oprawy: srebrne, pla-

terowane, z kości słoniowej, rogu, drzewa nietylko nie wkłada się nigdy w gorącą wodę, ale wogóle unika się nawet płókania ukropem, gdyż powoduje on szybkie zniszczenie, rozpuszczając masę, której użyto do utrwalenia (umocowania) oprawy. Noże i widelce myte w ukropie po kilkakrotnem zastosowaniu tego wadliwego systemu zaczynają na niego wyraźnie reagować, a wreszcie wypadają z oprawy. Pozatem gorąca woda tępi ostrza, a noże myte w niej stają się wkrótce niemożliwe do użycia.

Czyszczenie noży. Sztuciec obmyty w letniej wodzie trzeba natychmiast wytrzeć do sucha, ułożyć na tacce, a po skończeniu zmywania wyczyścić ostrza noży na specjalnej deseczce obitej kawałkiem skóry, którą posypuje się proszkiem do czyszczenia noży. Ten sposób nietylko nadaje ostrzom piękny połysk, ale i ostrzy je, co trudno osiągnąć przy czyszczeniu noży, gałgankiem zwilżonym w wodzie i umaczanym w proszku do czyszczenia naczyń kuchennych, lub metalowych.

Trzonki przetrzeć mocno miękką ściereczką flanelową dla nadania im połysku.

Nie czyścić nigdy noży cegłą tłuczoną co tak często praktykowanem bywa na wsi, bo rysuje ona ostrza i niszczy je.

Do wywabiania plam ze stali używamy specjalnej gumy, którą nabywać można w składach aptecznych w niewielkich kawałkach. Niestety jednak guma ta (pochodzenia krajowego) nie odpowiada godnie swemu zadaniu, bo znajdującemi się w niej ostremi odłamkami, rysuje stal.

Czyszczenie noży na desce naogół jest zupełnie wystarczające, jeżeli jednak chcemy wywabić plamy, jakie tworzą się czasem na stali długo nie używanej i nie czyszczonej dobrze jest przesiać trochę popiołu przez gęste sitko, zwilżyć go naftą i oczyścić ostrze wcierając popiół gałgankiem, lub kawałkiem miękkiej bibułki. Rdzawe plamy zejdą bez śladu. Gdyby były zastarzałe nasmarować ostrze papką i pozostawić parę godzin, poczem zetrzeć czystym gałgankiem.

Czarne plamy na ostrzach. Natrzeć ostrza oliwą. Pozostawić kilka dni w spokoju — czyścić po upływie tego czasu sproszkowanym pomeksem zwilżonym octem winnym.

Wycierając umyte widelce trzeba kilkakrotnie przeciągać pomiędzy ich zębami miękką ściereczkę, aby doskonale zebrać osad, który się tam łatwo gromadzi.

Noże i widelce po śledziach, cebuli, rybach wędzonych myć oddzielnie, inaczej cały sztuciec przejdzie tym aromatem. Spłókiwać zimną wodą, albo fusami prawdziwej kawy rozprowadzonemi zimną wodą, a stracą natychmiast przykry odór, który woda gorąca utrwala.

Łyżki i łyżeczki myć oddzielnie. Można używać wody o wyższej niż do noży temperaturze. Łyżki tłuste od zup i sosów powinny być myte oddzielnie — od herbaty i kawy oddzielnie. Po wytarciu ściereczką przetrzeć miękką flanelą, lub skórką irchową.

Sztućca nie myć nigdy razem z naczyniem kuchennem, lub zatłuszczonem naczyniem stołowem.

Wskazówki ogólne. Zadawalniając się codziennie myciem i przecieraniem sztućca musimy pamiętać o tem, że wymaga on jeszcze czyszczenia, które przywraca mu połysk. Czyścić zatem będziemy sztuciec raz na tydzień kredą rozprowadzoną amoniakiem na gęstą papkę, lub płynem zwanym Jurol. Do sreber i platerów używać Jurolu różowego (białym czyści się lustra i szyby okienne).

Czyszcząc kredą z amoniakiem wcierać papkę miękką szczoteczką w srebra znaczone deseniami, gałgankiem w gładkie. Pozostawić, aż obeschną i wtedy wycierać suchą flanelą dopóki ślad kredy nie zniknie. Przetrzeć skórką irchową.

Jurolem czyścić odrazu (nie suszyć). Zmieniając kilkakrotnie gałganek, którym przecieramy, w końcu przetrzeć flanelą i skórką. Tace, cukierniczki, koszyki, platery, imbryki, maszynki, samowary srebrne, platerowane, lub metalowe czyści się tak samo. Zastarzałe plamy ze srebra wywabiać można sadzami, wcierając je płóciennym gałgankiem. Plamy od jaj czyszczone w ten sposób znikają natychmiast. Doskonale czyszczą się też łyżeczki bardzo miałko utłuczoną solą kuchenną zwilżoną spirytusem, którą wciera się szmatką wełnianą. Srebra pociemniałe zagotować w roztworze złożonym z $^3/_4$ litra wody, 30 gr. kwasu winnego i 30 gr. soli kuchennej. Wyjąć z roztworu obmyć w czystej letniej wodzie, obsuszyć i czyścić kredą, lub różowym Jurolem, jak wyżej.

Pociemniałe platery zanurzyć w gorącej wodzie, w której gotowały się obrane, niesolone ziemniaki, dalej postępować jak wyżej. Srebra splamione włożyć na chwilę do letniej wody z dodatkiem octu, obmywać miękką szmatką, poczem opłókać, wysuszyć i czyścić, jak wyżej.

Grynszpan ze srebra wywabia się trzymając splamione miejsce nad płomieniem spirytusowym. Gdy plama zniknie poczekać, aż metal ostygnie i polerować wełnianą szmatką, albo czyścić, jak wyżej. Wszelkie platerowane, srebrne, metalowe sztuki, które mamy w ciągłem użyciu powinny być codziennie przecierane miękką szmatką, a raz na tydzień czyszczone podług zamieszczonych wskazówek.

Przechowanie sztućca codziennego. W czasie zmywania i czyszczenia sztućca nie trzeba nigdy rzucać niedbale jednych sztuk na drugie, pamiętając o tem, jak łatwo się rysuje i niszczy. Układamy je zatem na tacy jeden obok drugiego i natychmiast po wytarciu, lub wyczyszczeniu chowamy na miejsce.

Sztuciec codzienny najlepiej przechowywać albo w szufladzie kredensu podzielonej na odpowiedniej wielkości przegródki, albo też w specjalnie skonstruowanej skrzynce drewnianej również podzielonej na przegródki. Skrzynkę taką można zamówić u stolarza podług załączonego wzoru, politurując ją na kolor mebli, jakiemi urządzona jest jadalnia. Ustawia się ją na małym stoliczku zaopatrzonym w półkę, na której ustawimy drobne przedmioty potrzebne do codziennego użytku. Chcąc uchronić blat stolika przed zniszczeniem i porysowaniem trzeba podlepić spód pudła drewnianego kawałkiem sukna, lub aksamitu. Skrzynka powinna być zamykana na kluczyk i zaopatrzona po bokach w uszy metalowe, które ułatwiają ewentualne przenoszenie jej z miejsca na miejsce.

Sztuciec ozdobny. Sztuciec ozdobny srebrny, lub platerowany, musi być dostosowany do jadłospisów obfitszych i bardziej skomplikowanych.

Jego części składowe są następujące:

Łyżki do zupy;
Łyżki deserowe (do kompotu i legumin);
Łyżeczki do herbaty;
Łyżeczki do kawy;
Szufelki do lodów;
Duże noże i widelce;
Nożyki i widelczyki deserowe;
Noże i widelce do ryb;
Nożyki i widelczyki do owoców;
Łyżka do zupy;
Łyżki i widelce półmiskowe (po dwie, lub trzy pary);
Łyżka i widelec półmiskowe, do ryb (2 pary);
2 czerpaczki do sosów;
2 pary łyżek i widelców do sałaty;
Płaska łyżka do tortu;
Widelczyki o płaskich szerokich zębach do ciastek i tortów;
6 solniczek;
Odpowiednia ilość widelczyków deserowych o dwóch zębach do zakąsek;
Nóż do sera;
2 noże do masła;
Widelce do sardynek;
Szczypce do wyciskania cytryny;
Cukiernica;
Tace różnych wielkości;
Dziadki do orzechów;
Widelczyki do cytryny i pomarańczy;
Szufelki do cukru miałkiego;
Szczypce do cukru rąbanego.

Przechowuje się zazwyczaj taki komplet sztućca w tak zwanej kantynie, dwa modele której przedstawiają zamieszczone rysunki.

Rys. 2 to kantyna w formie szkatułki wyposażonej w ruchome szufladki; na rys. 1 widzimy kantynę w kształcie stolika z podnoszonym wierzchem i ruchomą wkładką.

Wnętrze kantyny jest wyłożone aksamitem, zamszem, albo skórą zamszową. Ma przegródki na poszczególne sztuki sztućca dostosowane do ich wielkości i kształtu.

Na półce stolika-kantyny ustawia się zazwyczaj tacę, na wierzchnim blacie najlepiej położyć serwetkę, aby go ustrzec przed zniszczeniem, ale nie ustawiać na nim przedmiotów, które mogłyby się łatwo uszkodzić przy częstem zdejmowaniu.

Kantyna powinna być zamknięta na kluczyk, a srebro, lub platery, jeżeli są używane bardzo rzadko, trzeba czyścić kilka razy do roku, przecierając kredą zwilżoną amonjakiem. Pozostałe po przetarciu na sucho ślady kredy, które osiadają w zagłębieniach (monogramy, grawerowane desenie), lub wypukłych ozdobach, czyścić szczoteczką o bardzo miękkim, delikatnym włosie i raz jeszcze przetrzeć flanelową szmatką, a w końcu skórką irchową.

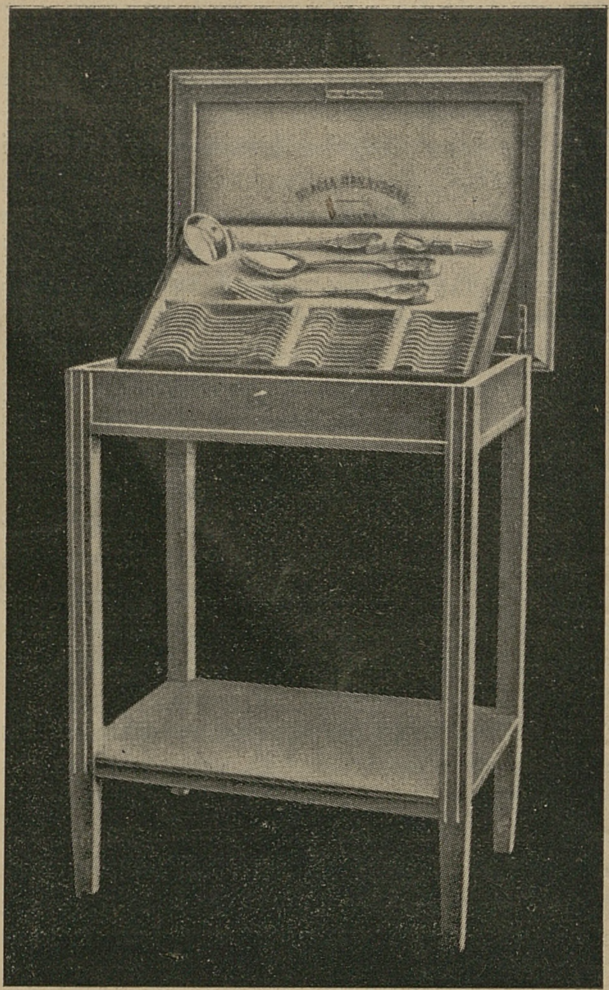
Po użyciu natychmiast umyć i wyczyścić sztuciec. Nigdy nie pozostawiać go, np. po dużem przyjęciu, do drugiego dnia ze śladami pozostałemi po pokarmach. Jeżeli czas nie pozwala na to umyć sztuciec, wytrzeć na sucho, ułożyć na tacy jedną sztukę obok drugiej, przenieść do jadalnego pokoju, a na drugi dzień przed pochowaniem do kantyny wyczyścić kredą z amonjakiem, wypolerować skórką i dopiero w tak nienagannym stanie chować do kantyny.

W razie zniszczenia, lub zagubienia jakiejś sztuki dokompletować ją natychmiast, nie czekając, aż konieczność wyrównania liczniejszych braków obciąży nasz budżet poważną, a nieraz trudną do jednorazowego wydania, sumą.

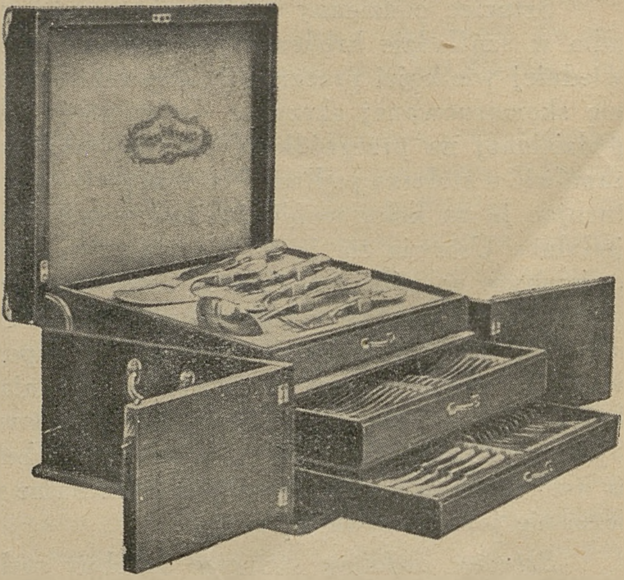
Każdy sztuciec zarówno codzienny, jak i ozdobny powinien byc znaczony literami, albo monogramami. Jeżeli cenne srebra, lub platery pierwszorzędnego gatunku, które trwają dziesiątki lat, przechodzą z rąk matki do dzieci znaczy się je dodatkowemi monogramami, lub literami umieszczonemi symetrycznie na trzonkach sztućca. Gdyby ozdoby nie pozwalały na umieszczenie drugiego monogramu, czy drugiej pary liter na tej samej stronie, można poradzić sobie w ten sposób, że umieszczamy je na stronie odwrotnej.

Stosując się do wszystkich umieszczonych powyżej wskazówek łatwo przechować sztuciec w stanie nienagannym długie lata: jednakże najpieczołowiciej konserwowane platery (szczególniej codzienne, stale używane) wymagają co pewien okres czasu odsrebrzenia, gdyż wierzchnia warstwa (srebro) ściera się, aż do podkładu. Nigdy nie należy dopuścić do poważnego zniszczenia, szczególniej łyżek i łyżeczek, które wycierają się najprędzej.

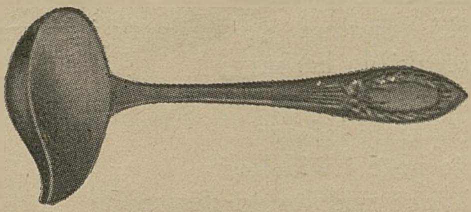
Ostrza noży wymagają od czasu do czasu



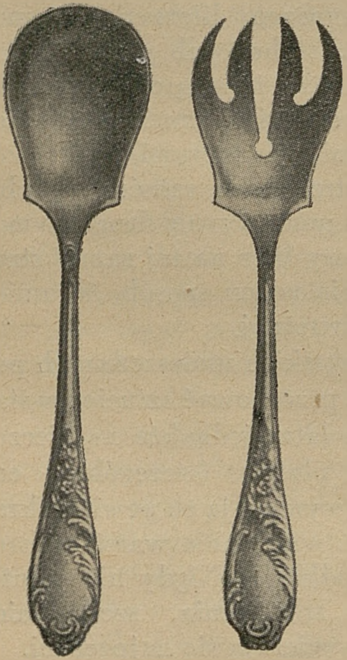
Rys. 1.



Rys. 2.



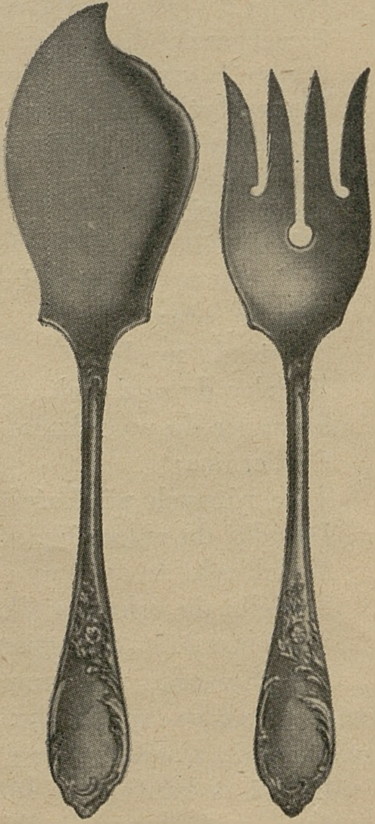
Rys. 3.



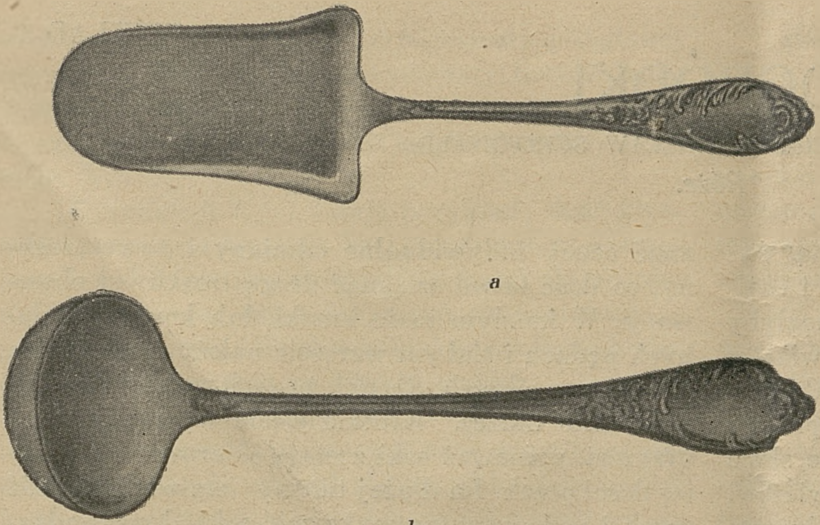
Rys. 4.



Rys. 5.



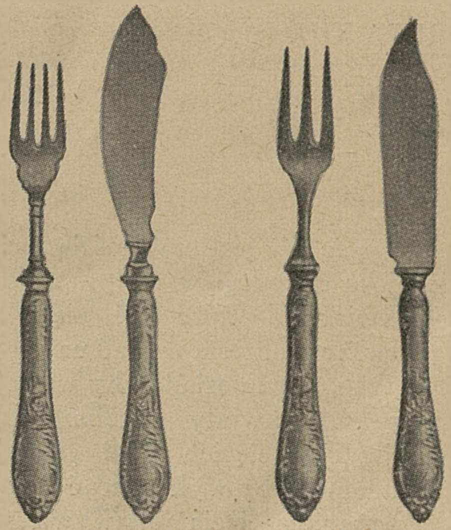
Rys. 6.



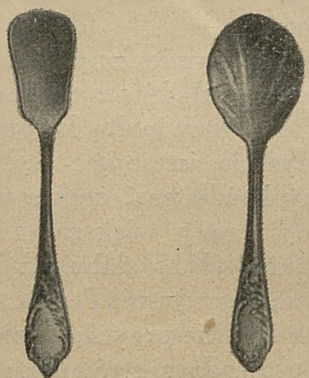
a

b.

Rys. 7

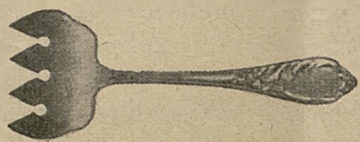


Rys. 8.



a. b.

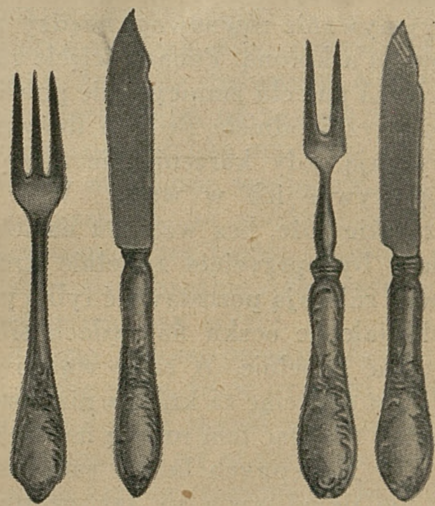
Rys. 9.



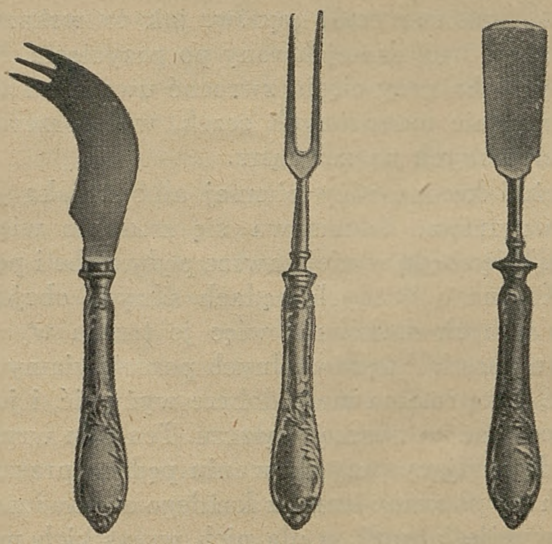
Rys. 10.



Rys. 11.



Rys. 1 2



a. b. c.

Rys. 13.

R. 1. Kantyna-stolik.
R. 2. Kantyna w formie szkatułki.
R. 3. Czerpaczek do sosu.
R. 4. Łyżka i widelec do sałaty.
R. 5. Łyżka i widelec półmiskowe.
R. 6. Łyżka i widelec do ryb — półmiskowe.
R. 7. a. Łyżka do tortu.
b. Łyżka wazowa.
R. 8. Sztuciec do ryb.
R. 9. a. Szufelka do lodów.
b. Szufelka do cukru.
R. 10. Widelczyk do sardynek.
R. 11. Solniczka.
R. 12. Sztuciec do owoców.
R. 13. a. Nóż do sera.
b. Widelec do zakąsek.
c. Nóż do masła.

oszlifowania. Do szlifowania najlepiej oddawać je do firmy, w której zostały nabyte, gdyż nietylko cena będzie wówczas przystępniejsza, ale i wykonanie sumienne i solidne.

Jednym z czołowych warunków dobrego zakonserwowania sztućca jest nie używanie łyżek, widelców, noży do czynności kuchennych, od których niszczą się z zawrotną wprost szybkością.

Szczególniej noże cierpią; ostrza wyszczerbiają się, tępieją od gorąca, kwasów i t. p.

Wzory poszczególnych sztuk sztućca znajdują się na dołączonych do wykładu rysunkach.

OGRÓDKI

Ogrodnik Architekt STANISŁAW SCHOENFELD.

Róże.

Cięcie róż jest czynnością bardzo ważną, wywierającą decydujący wpływ na dorodność i obfitość kwiatów. Róże nie cięte wcale mogłyby w pierwszym okresie wydać nawet więcej kwiatów od ciętych, gdyż posiadałyby więcej gałęzi, ale bardzo prędko kwiaty zdrobniałyby i stopniowo zmniejszałyby się ich ilości, gdyż liczne, ale słabe pędy nie mogłyby wykształcać dorodnych kwiatów.

Zadaniem cięcia jest wywołanie rozwoju niezbyt licznych, lecz silnych pędów, ochrona ich przed współzawodnictwem, zapobieganie zagęszczaniu się krzaka, czy korony, oraz u róż piennych utrzymywanie równowagi między systemem korzeniowym a koroną. Ponadto cięcie róż świeżo sadzonych ma na celu zmniejszenie powierzchni parowania, gdyż wodniste pędy o dużym rdzeniu łatwo zasychają, gdy korzenie nie mogą dość sprawnie zaopatrywać ich w wodę. Więc po posadzeniu wszystkie róże, bez względu na ich charakter, powinny być przycięte zupełnie krótko. Liczni hodowcy zalecają pozostawiać tylko po 2 lub 3 dobrze wykształcone oczka na pędach silnych, a słabsze wycinać zupełnie. W razie wątpliwości zawsze lepiej jest przyciąć za krótko, niż pozostawić pędy za długie i narażać tem roślinę na uschnięcie.

W następnych latach racjonalne przycinanie róż nie przedstawia się tak prosto, jak w pierwszym, gdyż trzeba w znacznie większym stopniu uwzględniać różnorodność typów (grup), i związane z tem właściwości wytwarzania pączków kwiatowych na latoroślach, wychodzących z oczek wierzchołkowych, czy z oczek dolnych pędu zeszłorocznego; właściwości tworzenia długiego przyrostu, czy wypuszczania licznych słabych pędów; dążenie do uzyskania wspaniałych kwiatów na długich pędach, do cięcia, czy tylko obfitego kwitnienia i t. d. Dla uproszczenia opisu należy wyjaśnić, że cięcie nazywamy krótkiem, gdy dużą część pędu odcinamy, a małą zostawiamy; długiem jest cięcie wtedy, gdy duża część pędu pozostaje na krzewie.

Przystępując do cięcia na wiosnę, zaraz po odkryciu róż i obeschnięciu pędów, najprzód usuwamy części zmarznięte, uschłe, złamane, przestarzałe oraz słabe. Następnie krzak, wzgl. koronę przerzedzamy, wycinając pędy krzyżujące się, wzrastające w koronę, i najmniej korzystnie ulokowane albo skierowane. Potem skracamy pędy, które mają pozostać, przycinając zarówno rozgałęzienia, jak i pęd główny, w celu uzyskania jaknajlepszego kwitnienia. Do tej czynności trzeba wiedzieć do jakiej grupy dana odmiana należy, a także znać cechy indywidualne odmiany i nawet rośliny, co dość łatwo osiągnąć drogą troskliwej obserwacji. W każdym razie krzaki, lub korony, o słabych pędach i słabym wzroście należy ciąć krótko, a korony o silnych, długich pędach należy ciąć odpowiednio dłużej. Krótkie cięcie wywołuje silny przyrost, ponieważ soki zostają skierowane do małej ilości oczek. Im dłużej tniemy, tem większą ilość oczek i pędów muszą wykarmić soki, doprowadzane przez korzenie. Trzeba też przy cięciu dążyć stale do odmładzania krzaka, wzgl. korony, i w tym celu wycinać stopniowo stare pędy, żeby na ich miejsce wyrastały silne młode.

Żeby ułatwić zastosowanie wymienionych zasad w praktyce, damy kilka przykładów rysunkowych. Rys. 2 przedstawia słabo rozwiniętą koronę róży piennej. Gdyby wszystkie istniejące pędy przyciąć krótko, przypuśćmy każdy na 2 oczka, to otrzymalibyśmy ilość ich dwa razy większą, niż w chwili obecnej, ale wszystkie byłyby słabe, gdyż wątła roślina nie zdołałaby ich wyżywić. Pozatem powstałby gąszcz. Więc samo krótkie przycięcie nie wystarczy, natomiast dla wprowadzenia równowagi i zmuszenia róży do wypuszczenia małej ilości, lecz silnych pędów, zdolnych do wykształcenia dorodnych kwiatów, trzeba zmniejszyć ilość oczek, usuwając znaczną część pędów, jak to wskazuje rysunek Nr. 3 tej samej korony po przycięciu. Naturalnie trzeba przy cięciu zwracać uwagę na wybór korzystnie ustawionych oczek, więc przeważnie skierowanych na zewnątrz.

Jeżeli korona róży piennej albo krzaka jest silnie rozwinięta, to nasuwa się znacznie więcej kwestji. Więc będą w niej zawsze pędy słabe i pędy silne. Korona o licznych pędach silnych obejdzie się bez słabych doskonale, więc je trzeba wyciąć odrazu u nasad. Z pędów silnych pozostawiamy taką ilość, jaką roślina może dobrze wyżywić, i jaka może pozostać na tworząc gąszczu. Ten sam wzgląd będzie decydujący przy skracaniu pędów, przeznaczonych na pozostawienie: z każdego zostawionego oczka wybije latorośl, a dla nich wszystkich musi być przewidziane miejsce, zapewniające im dostęp światła, powietrza, i swobodę rozwoju.

Wśród pędów silnych znajdą się proste, równe, które wystarczy przyciąć odpowiednio do ich siły: słabsze krócej, silniejsze dłużej. Znajdą się jednak i pędy rozgałęzione, które dały kwiat w roku ubiegłym. Jeżeli poniżej rozgałęzienia doliczymy się 5 — 6 oczek, to możemy śmiało uciąć pęd poniżej owego rozgałęzienia. Jeśli boczne pędy uka-

zały się niżej (Rys. 4), to po określeniu pożądanej wysokości danej gałęzi, przycinamy boczne pędy zupełnie krótko, t. j. zostawiamy $^{1}/_{2}$ — 1 cm., aby z oczek uśpionych u nasady sęczków wybiły latorośle. Rys. 5.

Rysunki: 6, 7, 8 i 9 dają przykłady dość krótkiego przycięcia korony i krzaka odmian powtarzających o dobrym przyroście. Gdy mamy do czynienia z odmianami powtarzającemi (remontante), to powinniśmy dążyć do niewielkiej naraz ilości kwiatów, lecz osadzonych na silnych pędach.

Inaczej traktujemy krzaki róż, kwitnących tylko raz: tu trzeba pozostawić znacznie więcej pędów, żeby krzak zakwitł obficie, żeby odrazu dał z siebie wszystko, czego w danym roku możemy się po nim spodziewać. Rys. 10 przedstawia taki krzak przed przycięciem. Widać na nim pędy, które w roku poprzednim kwitły, a po ścięciu kwiatów się mniej lub więcej rozgałęziły. Rys. 11 przedstawia ten sam krzak prawidłowo przycięty.

Wreszcie Rys. 12 i 13 dają obraz korony róży długopędowej piennej, która kwitnie na całej długości pędu, jeśli on zostanie przygięty ku dołowi, albo tylko z oczek wierzchołkowych, jeśli pędy będą rosły ku górze. Ta właściwość odmian długopędowych odrazu poucza, że należy jedynie koronę przerzedzić, wyciąć wszystko, co słabe, nieznacznie skrócić pędy silne, a przez przywiązanie sznurkami do pnia nadać im położenie pałąkowate i zmusić wszystkie oczka do wybicia.

Jeżeli mamy róże długopędowe w postaci krzaków, to postępujemy w taki sam sposób, tylko pędy przypinamy kulkami do ziemi. Róże długopędowe, posadzone przy ścianach (pnące) należy rozpinać w ten sposób, żeby pędy szły skośnie, a nie pionowo do góry.

Róże stulistne (ceulifolia), mchowe (murcosa), kapucyńskie (lutea) i rugosa nie znoszą przycinania na wiosnę, bo tak jak i pnące — kwitną na zeszłorocznych pędach, a jedynie można je przerzedzać po przekwitnieniu.

Nie mniejsze znaczenie dla rozwoju i kwitnienia ma *cięcie letnie róż*. Kto obcina kwiaty z krótką łodyżką, ten przyczynia się do tego, że nowe latorośle ukazują się z górnych tylko oczek, a wiemy już, że w większości wypadków pędy z dolnych oczek lepiej kwitną. Pozatem oczka dolne wtedy zamierają, słabe liście padają ofiarą chorób i szkodników, a krzak lub korona ciągnie się ku górze. Zatem i w lecie należy ciąć kwiaty z długimi pędami. Cięcie takie musi iść w parze z polewaniem i zasilaniem, gdyż pobudza róże do silnego wzrostu.

Róże bukietowe i miesięczne również powinny być cięte w lecie. Wobec tego, że pędy, które przekwitły, zwykle dają bardzo nikłe rozgałęzienia, więc należy pędy te albo usuwać zupełnie, albo jeśli są silne — przycinać na 2 oczka.

Bardzo ważne jest *wycinanie wilków*, jak tylko się ukazują, gdyż zabierają wiele soków i osłabiają część szlachetną. Nie można robić tego na ślepo, lecz trzeba odgarnąć ziemię, żeby odsłonić miejsce, z którego wilki wyrastają, i uciąć je ostrym nożem gładko u nasady. Wilki obrywane lub obłamywane będą stale odrastały i rozkrzewiały się, a odcinanie ich łopatą rani i niszczy wiele korzeni.

W ciągu lata napastują róże *choroby i szkodniki*, z których wymienimy tu najważniejsze:

Mączniak, czyli rosa mączna — jest to grzybek, który wytwarza na pędach, pączkach i liściach biały nalot. Pojawia się on szczególnie na różach, wystawionych na silną operację słoneczną, zarówno na rabatach, jak i na ścianach, a niektóre odmiany bardzo łatwo mu podlegają i przestają kwitnąć, bo pączki zamierają. Zaleca się unikanie okrywania różami pnącemi ścian południowych i stosowanie środków grzybobójczych, t. j. albo opylania roślin siarką mieloną, albo zraszanie 1% roztworem Arbosanu, lub 1% roztworem Karbolineum ogrodniczego marki Żubr, od wiosny co dwa tygodnie, choćby narazie grzybka nie było widać.

Rdza na liściach na wiosnę występuje w postaci rdzawych poduszeczek na spodniej stronie. W lecie liście opanowane tracą barwę i żółkną, co osłabia roślinę. Zaleca się zraszanie Arbosanem lub Karbolineum ogrodniczem jak wyżej.

Mszyce — drobne zielone owady, obsiadają całemi kolonjami młode pędy, liście i pączki, i żarłocznie wysysają soki z głębi tkanki przy pomocy długich ssawek. Rozmnażają się w pierwszej połowie lata dzieworodnie z nadzwyczajną szybkością, więc trzeba rozpoczynać zwalczanie, gdy tylko owady zostaną dostrzeżone. Zaleca się zraszanie, albo w roztworze wywaru wiorków gorzkni z dodatkiem szarego mydła, albo w roztworze preparatu. Aphimort, lub Insektol. Żeby sobie samemu przygotować wywar tytoniowy, trzeba $^{1}/_{2}$ kg. machorki gotować godzinę w 2 l. wody, a do użycia otrzymany ekstrakt rozcieńczyć wodą do 10 litrów. Podobnie przyrządza się wywar z wiorków gorzkni (Quassia), tylko zaleca się wiorki z wieczora zalać wodą, żeby namiękły.

Sprzymierzeńcami w walce z mszycami są biedronki (Boże krówki) i złotooki, oraz ich larwy, bo się one żywią mszycami.

Osa szwaczka w końcu maja składa w górną część młodych pędów jajeczka w szereg otworków, które nakłówa pokładełkiem. Pęd w tem miejscu czernieje, wygina się, a pączki zamierają. Kto wcześnie dostrzeże punkciki czarne na pędzie, może pognieść jajeczka, przeciągając w tem miejscu paznokciem, ale zwykle pęd pozostaje słaby. Lepiej zatem uszkodzone wierzchołki ścinać i palić.

Ze złożonych w ten sposób jajeczek wkrótce wylęgają się bardzo żarłoczne zielonkawe gąsie-

niczki, które w krótkim czasie mogą cały krzak ogołocić z liści, pozostawiając tylko grubsze nerwy. W sierpniu zjawia się drugie pokolenie. Środki zaradcze: zbierać w maju i w sierpniu długie, żółte osy z czarną głową, w chwili składania jajek w młode pędy. Obcinać wszystkie wierzchołki pędów, które się krzywią. Żerujące gąsienice strząsać w podstawione parasole i niszczyć, pozatem zraszać krzaki środkami, zalecanemi przeciw mszycom, tylko w silniejszym roztworze.

W skręconych liściach zawsze tkwią larwy, więc należy albo zwitki takie ścinać i palić, albo odszukać w nich szkodnika i zabić, poczem liście najczęściej same się rozprostują.

Inny gatunek osy składa w kwietniu — maju jajeczka w same wierzchołki pędów. Wylężona larwa wgryza się w rdzeń i niszczy w ten sposób 3 do 4 cm. pędu. Więdnące wierzchołki trzeba ścinać wraz z larwą i palić.

Różne inne larwy i żuki, nadgryzające liście lub pączki, trzeba zbierać ręcznie, albo strząsać na podstawione parasole, albo truć, zraszając krzaki, czy korony róż piennych roztworem zieleni paryskiej (arsenianu miedziowego — ostra trucizna!) w stosunku 1 gr na litr wody, albo roztworem Larvinu, według przepisu, podanego na każdej puszce.

Zabezpieczenie róż na zimę przysparza wiele kłopotów, a źle wykonane, staje się źródłem dotkliwych strat. Najwięcej trudności przysparzają róże pienne, to też sposób godny polecenia polega na sadzeniu ich do koszy rzadko plecionych z drutu cynkowego lub cynkowanego, albo do koszy łozinowych, zanurzanych przed użyciem w ukropie, żeby w ziemi nie tworzyły pędów i korzeni. Róże wraz z koszami sadzone na wiosnę w grunt, wyjmuje się w jesieni i przechowuje w piwnicach, w szopach, albo w skrzyniach belgijskich. Nieznaczne zaburzenia we wzroście, wywołane wyjmowaniem róż z gruntu, nie odgrywają żadnej roli wobec korzyści, jakie daje przechowywanie cennych róż w pomieszczeniu, zabezpieczonem od mrozu, bez naginania do ziemi, przy czem nieraz pień ułamuje się u nasady.

Kto róż nie chce wykopywać, musi je zabezpieczać na miejscu. Pienne trzeba przygiąć do ziemi. Błędem jest wykopywanie w ziemi dołka w celu pomieszczenia korony, bo się tam będzie gromadziła woda. Przyginanie trzeba wykonać przed mrozami, ale z nakrywaniem nie należy się śpieszyć.

Żeby róże dobrze zdrzewniały i żeby soki w nich przestały krążyć, zaleca się po pierwszych przymrozkach obciąć nożyczkami wszystkie liście, następnie przygiąć róże pienne i naszykować materjały do okrywania.

Najlepszy materjał przedstawia piasek żwirkowaty, następnie suche igliwie, miał torfowy i liście. Czas na obrywanie nadchodzi dopiero, gdy na powierzchni ziemi utworzy się skorupka mrozowa, bo zabezpiecza ona róże od myszy. Przy przedwczesnem okrywaniu zagrzewają się też często materjały, użyte do osłony, i wdaje się zgnilizna lub butwienie pędów. To też w czasie długotrwałych odwilży dobrze jest przewietrzać róże, okryte materjałami, które mogą się zagrzewać, a w przechowalniach zaleca się otwierać okna.

Wiadomo już, że na wiosnę zarówno krzaki, jak i korony róż piennych ulegają silnemu przycięciu, więc pędy bardzo długie śmiało można w jesieni skrócić. Pozatem można krzaki okrywać, obsypując na miejscu kopczykiem piasku, albo lekkiej, przepuszczalnej ziemi, do wysokości 30 — 40 cm. Jeżeli wierzchołki pędów sterczą ponad kopczyk, to mogą nawet zmarznąć bez żadnej szkody, bo i tak ulegną obcięciu. Korony róż piennych, zasypane kopczykiem piasku, także zimują doskonale, a pień nie potrzebuje okrycia. W razie silnych mrozów warstwa liści lub igliwia, narzucona na kopczyk, będzie stanowiła doskonałą ochronę.

Czasem korona róż piennych bywa osłaniana daszkiem z dwóch desek i na to nałożona warstwą liści. Sposób ten zasługuje na polecenie, gdyż zostawia zapas powietrza koło pędów, ułatwia przewietrzanie w czasie odwilży i chroni koronę od bezpośredniego zatknięcia z liśćmi. Ale pod daszkami chętnie szukają schronienia myszy, które ogryzają w zimie pędy, więc trzeba między gałązki korony wkładać jałowiec.

Na wiosnę okrycie należy zdjąć w dzień pochmurny jak tylko minie obawa silniejszych mrozów, ale powinno ono zostać pod ręką na wypadek gdyby mrozy miały powrócić. Najlepszem okryciem na wiosnę są gałęzie drzew iglastych, używane do osłaniania okrycia z ziemi, czy liści dla ozdoby i dlatego, żeby wiatr liści nie roznosił.

Rzadko spotykane w ogrodach róże mchowe mają pień kruchy, nie dający się naginać, więc albo trzeba je przechowywać w budynkach, albo opakowywać tak, jak opisywaliśmy w wykładzie o drzewach, potrzebujących ochrony od mrozu.

Pędy róż pnących, odczepione od ścian lub kratek i położone w postaci wiązki na ziemi, trzeba okrywać na całej ich długości. Są one jednak przeważnie dość odporne na mrozy, a niektóre przetrwały nawet zimę 1928/29 zupełnie bez okrycia.

UWAGA: Tabele rysunków do wykładu o różach podamy w następnym nnumerze.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ“
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz“ — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.